

二〇二一年 松華のおせち
今年も心を込めて一つ一つ丁寧に仕込み作っております



● お節 (小) ●

一個 七〇〇〇円

三個 一九五〇〇円

上段 天津甘栗・からすみ・パプリカの酢漬
け・生クラゲのマリネ・ザーサイの浅漬け・
蟹爪の揚げ物・クワイの素揚げ・白菜、子持
ち昆布、蓮根の甘酢漬

下段 有頭海老の湯引き・イカの柚子マリ
ネ・大海老のチリソース・合鴨スモーク・和
牛のロースト



w215mm×D110mm×H40mm×2段

● お節 (中) ●

一個 二〇〇〇〇円

上段 合鴨のスモーク・和牛のロースト・蟹爪の揚げ物・クワイの素揚げ・有頭海老の湯引き・鮑の紹興酒煮 肝のコンフィ・子持ち昆布、白菜、蓮根の甘酢漬

下段 天津甘栗・胡桃の飴炊き・イカの柚子マリネ・オマールのマヨネーズ和え・うずらのピータン・からすみ・パプリカの酢漬け・生クラゲのマリネ・ザーサイの浅漬け・ホタテの麻辣ソース・牛すね肉の香料煮



w215mm×D215mm×H60mm×2段

● お節 (大) ● 一個 三〇〇〇〇円



↑ w315mm×D215mm×H58mm×2段

上段 天津甘栗・胡桃の飴炊き・白菜、子持ち昆布の甘酢漬け・合鴨のスモーク・和牛のロースト・有頭海老の湯引き・鮑の紹興酒煮 肝のコンフィ・ホタテの麻辣ソース・牛すね肉の香料煮・イカの柚子マリネ

下段 パプリカの甘酢漬け・ザーサイの浅漬け・タコのカルパッチョ・子持ち鮎の山椒煮・蟹爪の揚げ物・クワイの素揚げ・うずらのピータン・からすみ・生クラゲのマリネ・伊勢海老の×O醬炒め・蒸し鶏矢切ネギのソース・菜の花の胡麻和え

● パウチパック ●

温めるだけでぷりぷりの海老チリや長時間煮込んだふるふるの香り高い角煮。上質な上湯スープで味付けされたしたフカヒレ姿煮など本格中華が自宅で楽しめます

A)海老チリ×2/トンポーロー(角煮)×2

4800円

B)海老チリ×2/トンポーロー×2/フカヒレの姿煮×2

12000円

● お土産ナッツ ●

今年は定番のお土産くるみに体に嬉しいナッツミックスが登場しました。おつまみやお菓子にぴったりです。

胡桃の飴炊き 13g個包装タイプ 230円

120g 1480円/200g 1980円

ナッツミックス 30g個包装タイプ 400円

150g 1480円/200g 1980円



お家で簡単に楽しめる上質なおつまみやお料理を用意しました。

※価格はすべて税別です。パウチや胡桃はギフト包装や配送も可能です

●オードブル●

海老チリ・黒酢の酢豚
チンジャオロース
ちんげん菜の炒め物
有機野菜サラダ・蒸し鶏
春巻・日向どりのからあげ

2人前:3600円/3人前:5100円
4人前:6400円/5人前:8000円



●ツイーページー●

全長15cmほどの雛鳥を香草に漬け込みはちみつでコーティング一度オーブンで蒸し焼きにして余分な油を落とし、最後に皮目を油でパリッと仕上げたチキンです。

骨付きももツイページー 1180円
半羽:1600円/1羽:2800円



お節について

●お節の引き渡しは十二月三十一日十時〜十二時に店頭にて引き渡しもしくは一月一日着ヤマトクール便のみの対応です。ご注文の際にご指定下さい。
配送料は一個当たり二〇〇〇円程度です。地域ご注文個数により異なりますので別途お問合せ下さい。
●引き渡し当日の混乱を防ぐため、前金とさせていただきます。
●キャンセルはお受けできません。
●消費目安は31日引き渡し後、要冷蔵で48時間です（配送の場合は商品受け取り後要冷蔵で24時間となります）

オードブル・ツイーページー・他について

●オードブルは営業日三日前、ツイーページーパウチパックは七日前までのご予約にて承ります。
●ナッツ類に関しては店頭販売もしくはネットショップにて販売致しております。ご予約もできますのでお気軽に問い合わせ下さい。

●ご注文・お問い合わせは●

中華レストラン松華まで

〇四七ー三ー二ー二ー三ー三ー三ー

www.sonfa.jp